

---

MAGAZINE N°1 - *giugno 2025*

---

# DOLCI NOTIZIE

*by Pasticceria Quadrifoglio*

---



PASTICCERIA DAL 1978



*News Coming Soon*

---

# DOLCI NOTIZIE

by Pasticceria Quadrifoglio

## RED VELVET MINI CAKE

### Il cuore rosso della pasticceria vegana

Un piccolo gioiello di dolcezza che coniuga estetica, gusto e tendenza. La Red Velvet Mini Cake è la proposta vegana pensata per chi desidera sorprendere i propri clienti con un dessert raffinato e moderno, senza rinunciare alla golosità. Alla base troviamo un soffice pan di Spagna alla vaniglia rossa, con un delicato accenno di cioccolato che richiama il classico della tradizione americana, ma rivisitato in chiave 100% vegetale. A completare l'opera, una vellutata glassa vegana al formaggio cremoso alla vaniglia, che dona equilibrio e freschezza al morso.

Il tocco finale? Una generosa spolverata di briciole di pan di Spagna rosso, che regala croccantezza e un colpo d'occhio irresistibile sul piatto.

Pensata per la ristorazione contemporanea, è perfetta come fine pasto elegante o come dolce in monoporzione da buffet. Facile da rigenerare, si serve direttamente dal frigorifero, alla temperatura ideale di +5°C.



## Mini Cakes

## CARROT MINI CAKE

### Eleganza in formato mini

Una reinterpretazione raffinata di un grande classico della pasticceria anglosassone, pensata per offrire un dessert elegante, equilibrato e irresistibile, anche in formato mignon.

La Mini Carrot Cake si presenta con un soffice pan di Spagna alle carote, dal gusto naturalmente dolce e umido, arricchito dalla consistenza e dal profumo unico delle carote fresche. La farcitura e la copertura sono affidate a una glassa al formaggio cremoso, morbida e delicatamente acidula, perfetta per bilanciare ogni boccone. Il tutto è impreziosito da una decorazione con pezzetti di noci, che donano croccantezza e un tocco rustico-chic alla presentazione.

Una proposta ideale per ristoranti, bistrot e locali attenti alla qualità e alla presentazione, perfetta sia per il servizio al piatto che per buffet dolci o merende gourmet.



## CHEESECAKE NOCCIOLA

Un dessert raffinato  
e di sicuro effetto,  
che unisce l'equilibrio  
dei sapori alla praticità  
del servizio.

La Cheesecake Nocciola è una proposta pensata per chi cerca un dolce dalla personalità decisa ma delicata, con tutta la rotondità della nocciola espressa in una texture cremosa e vellutata.

La base, realizzata con granella di biscotto croccante, sostiene una generosa mousse al formaggio profumata alla nocciola, per un risultato goloso e armonico, ideale per concludere con eleganza ogni pasto.

Già pretagliata in 14 porzioni uniformi, è perfetta per la ristorazione: permette un servizio rapido, preciso e senza sprechi, mantenendo sempre una presentazione impeccabile.

# Cheesecake Nocciola



## CAKE POPS DEVIL L'emozione di una torta in due morsi

Un'esplosione di gusto racchiusa in un formato sorprendente: Le Cake Pops Devil sono la proposta più golosa e sfiziosa per un dessert alternativo, pratico e pronto a conquistare anche i palati più esigenti. Al loro interno, un cuore cremoso al latte e nocciola avvolto da un soffice guscio di pan di Spagna: la consistenza è quella di una torta fatta a mano, ma con la praticità di una piccola monoporzionata da servire in ogni occasione. A rendere il tutto ancora più irresistibile, una copertura al cacao lucida e vellutata, che chiude ogni morso con una nota decisa e avvolgente. Le Cake Pops Devil sono ideali per chi desidera stupire con un dolce originale: perfetti a fine pasto, come proposta da buffet o per accompagnare un caffè speciale, sanno trasformare ogni servizio in un'esperienza ludica e golosa.



# Cake Pops



## CAKE POPS SPECULOOS

### Due morsi di pura emozione

Un piccolo grande capolavoro pensato per sorprendere, emozionare e conquistare: i Cake Pops Caramello Salato sono l'incontro perfetto tra comfort food e alta pasticceria, in un formato pratico e accattivante.

All'interno, un irresistibile cuore di salsa al caramello salato, morbido e avvolgente, esplose al morso rivelando la sua anima intensa. È racchiuso in un guscio soffice di pan di Spagna e crema ai biscotti speculoos, che ne esalta la dolcezza speziata. Il tutto è completato da una copertura al latte lucida e golosa, impreziosita da un crumble croccante di biscotti alla cannella, che regala profondità e contrasto a ogni boccone.

Una proposta originale e versatile, ideale come fine pasto moderno, per buffet eleganti o come piccola coccola di pasticceria da servire con un caffè o un amaro.



# Cake Pops

## CAKE POPS BIRTHDAY

### La festa in due morsi

Piccoli, deliziosi e pronti a sorprendere: i Cake Pops Birthday sono un'esplosione di dolcezza racchiusa in un formato smart, pensato per portare un tocco di festa in ogni occasione.

Un cuore di crema al latte morbido e vellutato è avvolto da un guscio soffice di pan di Spagna, che dona struttura e armonia al morso.

La copertura al latte, dolce e cremosa, li rende irresistibili già al primo sguardo, mentre il crumble di biscotti alla cannella aggiunge una nota speziata e croccante che li rende unici.

Perfetti per la ristorazione moderna, sono ideali per accompagnare un caffè, chiudere un menu con originalità o arricchire una proposta a buffet.

Un dolce versatile e scenografico che conquista grandi e piccini.



---

# DOLCI NOTIZIE

---

*by Pasticceria Quadrifoglio*



## Coppe Gelato

### **COPPA Panna e Amarena**

La delicatezza della panna incontra la vivacità dell'amarena in questo gelato dal gusto raffinato e irresistibile.

Un dessert fresco e cremoso, perfetto per chi ama i sapori classici con un tocco fruttato.

### **COPPA Panna e Cioccolato**

Un classico intramontabile in versione gelato: la nostra Coppa unisce la cremosità della panna al gusto intenso del cioccolato, in un equilibrio perfetto di dolcezza e freschezza.

Ideale per una pausa golosa in ogni momento della giornata.

### **COPPA Caramello Salato**

Un'esperienza di gusto avvolgente e sorprendente: la dolcezza vellutata del gelato si arricchisce con note decise di caramello salato, per un contrasto equilibrato che conquista al primo assaggio.

---



PASTICCERIA DAL 1978

Pasticceria Quadrifoglio srl  
Via Morandi 25 - 41011 Campogalliano (MO) - Italy  
Tel. 059 527156  
[www.pasticceriaquadrifoglio.com](http://www.pasticceriaquadrifoglio.com)

---